



Secondaire 1/économie familiale

Nom:

Pâte feuilletée



Betteraves rouges en chemise

Pour 4 personnes

Préparation: env. 35 minutes

Cuisson au four: env. 25 minutes

Papier sulfurisé pour la plaque

Farce

2 petites betteraves rouges d'env. 200 g, cuites, pelées
150 g de tilsit coupé en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur
½ oignon coupé en rouelles
2 cs de feuilles de thym
½ cc de sel
Poivre du moulin

Pâte

500 g de pâte feuilletée au beurre
1 jaune mêlé à 1 cs de lait
Un peu de piment fort sec et pilé
1–2 cs de sésame

Branchette de thym pour la garniture

Préparation

1 Couper chaque betterave en 8 à 10 rondelles. Couper les tranches de fromage en 16 morceaux de la taille des rondelles de betterave. Empiler en alternance 4–5 tranches de betterave, le fromage, les rouelles d'oignon, le thym et les condiments en commençant par la plus grande tranche de betterave.

2 Abaisser la pâte feuilletée en un carré de 40x40 cm, la diviser en 4 parts. Poser un empilement au milieu de chacune. Badi-geonner les bords au jaune d'œuf, réunir les coins de la pâte en croix sur les betteraves, étirer l'ensemble vers le haut et «visser» les pointes avec précaution. Déposer les «chaussons» sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.

3 Dorer avec le jaune restant, parsemer de piment et de sésame et cuire dans le bas du four préchauffé à 200°C pendant 25–30 minutes. Garnir et servir chaud ou tiède.

Info

Délicieux avec une salade mêlée.



Nom:

Pâte feuilletée

Exercice 1

Travailler la pâte feuilletée

Comment travailler la pâte feuilletée pour quelle se développe bien? Coche ✓ les affirmations qui te semblent correctes.



- 1. Travailler la pâte à chaud.
- 2. Abaisser la pâte avec précaution et sur une épaisseur uniforme pour préserver les couches.
- 3. Dépasser les bords avec le rouleau pour ne pas écraser les couches.
- 4. Utiliser un couteau aiguisé pour rogner les bords.
- 5. Empiler les restes de pâte, ne pas les pétrir en boule.
- 6. Étaler le jaune d'œuf jusque sur les bords.
- 7. Ne jamais préchauffer le four.
- 8. Cuire la pâte toujours à 180 °C.
- 9. Découper des formes toujours un peu plus grandes que les dimensions souhaitées.
- 10. Avec la pâte feuilletée, on ne peut faire que des préparations salées.

Exercice 2

Corrige les affirmations incorrectes. Recopie les phrases avec les corrections.



Solution

Pâte feuilletée

Exercices 1 et 2

Travailler la pâte feuilletée

- 1. Travailler la pâte à **froid**.
- 2. Abaisser la pâte avec précaution et sur une épaisseur uniforme pour préserver les couches.
- 3. **Ne pas** dépasser les bords avec le rouleau pour ne pas écraser les couches.
- 4. Utiliser un couteau aiguisé pour rogner les bords.
- 5. Empiler les restes de pâte, ne pas les pétrir en boule.
- 6. **Ne pas** étaler le jaune d'œuf jusque sur les bords.
- 7. **Toujours** préchauffer le four.
- 8. Cuire la pâte à **four très chaud (200 °C – 220 °C)**.
- 9. Découper des formes toujours un peu plus grandes que les dimensions souhaitées.
- 10. Avec la pâte feuilletée, on peut faire des **préparations sucrées ou salées**.